

Rezept

Schwarze Oliventapenade

Ein Rezept von Schwarze Oliventapenade, am 24.09.2023

Zutaten

200 g schwarze Oliven (ohne Stein)	2 EL Kapern
4 Sardellenfilets (in Salz eingelegt)	2 Knoblauchzehen
3/4 TL Kräuter der Provence	3-4 EL Olivenöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6–8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Oliven und die Kapern grob hacken. Das Salz mit kaltem Wasser von den Sardellen spülen, dann die Sardellen trocken tupfen und ebenfalls hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

2. Alles mit den Kräutern und dem Olivenöl mit dem Pürierstab je nach Wunsch fein oder grob pürieren. Mit Pfeffer würzen. Die Tapenade am besten auf kleinen gerösteten Baguettescheiben zu einem Aperitif servieren.